

Mini-Apfel-Nuss-Cake



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 40 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	410 kcal
Eiweiss:	7 g
Fett:	24 g
Kohlenhydrate:	42 g

Zutaten für 6 Stück

6	Minicakes-Förmchen
100 g	Butter
100 g	Zucker
2	Eier
1 EL	Lebkuchengewürz oder Zimt
0.5	Bio-Zitrone
1	Apfel à ca. 150 g
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
50 g	gemahlene Haselnüsse
3 EL	ganze Haselnüsse
1 EL	feinster Zucker

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter, Zucker, Eier und Gewürz mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten schaumig rühren. Zitronenschale fein dazureiben. Zitrone auspressen, Saft beiseitestellen. Apfel in Würfelchen schneiden. Mit dem beiseitegestellten Zitronensaft mischen. Mehl, Backpulver und gemahlene Haselnüsse zusammen mit den Apfelwürfelchen unter die Masse heben. Teig in die Förmchen verteilen. Ganze Haselnüsse in Scheibchen schneiden und darüberstreuen. In der Ofenmitte ca. 40 Minuten backen. Apfel-Nuss-Cakes mit feinstem Zucker bestreuen.